

Tipp: Vorgeheizte Teller
halten alle Suppen und
heißen Gerichte länger warm!



Kalte Vorspeisen

16

- 18 Carpaccio
vom Kalbsfilet,
rohe Artischocken, Parmesan
- 21 Tartar vom Rinderfilet
- 23 Lauwarmer Kalbshaxen-Knödelsalat
- 24 Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- 26 Rote-Bete-Salat
Frischkäse, Himbeere,
Rote-Bete-Pesto
- 29 Jakobsmuschel
grüner Spargel, Melone,
Weißburgunder Panna cotta
- 31 Burrata
marinierter Radicchio, Mango,
Balsamico
- 33 Mariniertes Lachs
Wasabi Creme, Erdbeere
- 34 Joghurtdressing
- 34 Balsamicodressing
- 34 Frenchdressing
- 35 Kräutersauce
Salsa Verde

Suppen

36

- 38 Gemüsebrühe
- 39 Geflügelbrühe
- 39 Braune Kalbsbrühe
- 41 Rinderkraftbrühe
- 42 Frittaten
- 43 Basilikumnocken
- 43 Speckknödel
- 43 Parmesanknödel
- 44 Apfel-Curryrahmsuppe
gebratene Jakobsmuschel
- 46 Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne
- 48 Karotten-Ingwercremesuppe
- 49 Parmesancremesuppe
- 50 Kastaniencremesuppe
- 52 Zitronengras-Kokosnuss-Suppe



Apfel-Curryrahmsuppe, gebratene Jakobsmuschel





Spaghettini Oberwirt

Der beliebteste
Klassiker!

54

Warme Vorspeisen

- 57 Spaghettini Oberwirt
- 61 Schlutzkrapfen
Ziegenfrischkäse
- 62 Ravioli
grüne Oliven, Burrata, Salbei
- 64 Tomatensauce
- 64 Kamut-Taglierini
Garnelen, Tomaten
- 65 Pfifferlingrisotto
- 65 Kartoffelnocken
junger Blattspinat, Almkäsefonduta
- 66 Risotto mit Champagner
gebratene Bio-Gänseleber
- 68 Käsepressknödel
Krautsalat, Rote Bete
- 70 Ochsenchwanztortelloni
schwarze Trüffel, Sellerie



72

Hauptspeisen

- 74 Gekochtes Kalbsschulternahtl
Meerrettichkruste
- 77 Kalbsossobuco
Gremolata, Safranrisotto
- 79 Lammrücken
Schüttelbrotkruste
- 81 Rinderfilet
Portwein-Sauce, Petersilienpüree
- 83 Zwiebelrostbraten
- 85 Kurz gebratenes Tartar
vom Laugenrind
- 87 Kalbsleber
venezianisch
- 89 Wiener Schnitzel
- 91 Rehrücken
Cassis-Äpfel, Pfifferlinge,
Süßkartoffelpüree
- 93 Gebratenes Zanderfilet
Kapern-Pesto, Tomaten-Polenta
- 95 Wolfsbarsch
in der Salzkruste
- 97 Seezunge
Zitronen-Kapern-Butter
- 98 Oktopus-Gröstl

Kuchen und Gebäck

- 140 Mürbteig
- 141 Apfelstrudel
- 142 Streuselkuchen
- 144 Marillen/Pflaumendatschi
- 146 Schoko-Mandel-Kranz
- 148 Oberwirt's Schokoladenkuchen
- 150 Linzer Schnitten
- 152 Oberwirt's Topfenkuchen
- 154 Karottentorte
- 157 Törtchen
Himbeeren oder Erdbeeren
- 159 Brioche
- 160 Nussbrot
- 160 Vollkornbrot
- 162 Tonkabohnen-Hefezopf
- 164 Rosmarinfocaccia
- 165 Grissini

Dessert

100

- 102 Tiramisù
- 105 Tiramisù
von der weißen Schokolade,
Passionsfrucht
- 107 Crème brûlée
- 108 Crème brûlée
von der Valrhona-Schokolade
- 110 Panna cotta
- 113 Himbeersüppchen
Sauerrahmeis
- 114 Soufflé
von der Zartbitterschokolade
- 117 Topfenschmarren
- 118 Mousse
von der Zartbitterschokolade
- 121 Strudelteigblätter
Mascarponecreme, Sauerkirschen
- 122 Topfenknödel
Zimtbrösel-Butter, Pflaumenröster
- 124 Profiteroles Suchard
- 126 Kokosnussmousse
Ananas-Carpaccio,
Schokoladen-Pesto
- 129 Sorbet
Himbeer-Chili und Mango
- 131 Himbeer-Joghurt-Törtchen
- 132 Praline
Himbeer
- 134 Praline
Passionsfrucht
- 136 Hausgemachtes Vanilleeis
- 137 Sauerrahmeis mit Limetten
- 137 Karamellisierte Macadamia-Nüsse

Marmeladen, Limoncello
und Birchermüsli

- 169 Limoncello
- 171 Marillenmarmelade
- 171 Himbeermarmelade
- 173 Bircher Müsli

166

*Diese Markierungen
finden Sie im Buch:*



Oberwirt's Klassiker



Vegetarische Gerichte